

SCASSSE

HOTEL & GASTRONOMIE

SCHÖN, DASS SIE HIER SIND!

...weil es schön werden soll.

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie beim Service erfragen.

VORSPEISEN

11) Carpaccio vom Rind - 12,50 Euro

Salat-Balsamico | Parmesan | Champignons | Brot

12) Antipasti-Hausvariation - 12,50 Euro

Tomate-Mozzarella | Pesto | Bruschetta | Feta | Serrano-Schinken | Brot

SUPPEN

20) Klare Rinderkraftbrühe „Hochzeitssuppe“ - 6,50 Euro

Blumenkohl | Eierstich | Klößchen

22) Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons - 7,50 Euro 

...weil es schön werden soll.

KLEINIGKEITEN

25) Leckerer Curry-Würstchen - 10,00 Euro

hausgemachte fruchtig-scharfe Sauce | Pommes

26) Kegler-Toast „Sasse“ - 16,50 Euro

Filet-Medaillons mit pikanten Saucen | Schmorzwiebeln | Toast | Salat

27) Back-Camembert - 13,50 Euro

zwei knusprig ausgebackene Camembert | Preiselbeeren | Toast | Salat

28) Zwei kleine Rinderrouladen - 18,50 Euro

klassisch gefüllt mit Senf, Gurke & Speck mit eigener Sauce

Salzkartoffeln | buntes Gemüse

FRISCHE SALATE

30) Chef-Salat des Hauses

frischer Blattsalat-Mix | aromatische Strauchtomaten | Gurke | Süß-Mais | Gouda | Sonnenblumenkerne

wahlweise mit

zartem Roastbeef & BBQ-Dip

17,50 Euro

gebratenen Garnelen & Aioli-Dip

17,50 Euro

pikantem Hähnchenfilet & Sweet-Chili-Dip

16,50 Euro

delikatem Gemüse-Bällchen & Pesto-Dip

16,50 Euro 

Limonen-Joghurt-Dressing | French-Dressing | Balsamico-Dressing

...weil es schön werden soll.

BURGER

frischer Salat | Tomate | Gurke | Chimichurri-Burger-Sauce

Schmorzwiebeln | Käse | Pommes

35) Classic Beef - 200g Rinderpattie - 18,50 Euro

36) Original Chicken - 180g Hähnchenfilet - 18,00 Euro

37) Veggie - 165g Gemüsepattie - 18,00 Euro 

38) Zarter Wild-Burger mit Pommes - 20,00 Euro

leckeres Wild-Pattie 150g | Brioche-Brötchen

Preiselbeer-Dip | Rotkraut | Schmorzwiebeln

VEGGIE

41) Vegane Pasta Rustico Melanzane - 18,80 Euro 

gefüllt mit einem feinwürzigen Ragout aus gegrillten Auberginen

Rosmarin-Creme | geröstete Pinienkerne

FISCH

40) Lachsfilet & Schollenfilet & Garnelen - 24,50 Euro | klein 20,00 Euro

Zitronen-Butter-Soße | Spitzkohl-Rahm-Gemüse | Petersilienkartoffeln

42) Matjesfilet nach Hausfrauenart - 16,50 Euro | klein 14,00 Euro

Bratkartoffeln | rote Zwiebeln | herzhaftes Vollkornbrot

...weil es schön werden soll.

GRILLSPEZIALITÄTEN

50) Rumpsteak vom Grill – regional | nachhaltig | lecker

280g - 29,80 Euro | 180g - 24,50 Euro

Kräuterbutter | Grillgemüse | Bratkartoffeln | Schmorzwiebeln

51) Entrecôte-Steak vom Weiderind (300g) - 31,50 Euro

Pfefferrahmsauce | Bohnenbündchen mit Bacon | Pommes

52) Stielkotelett Dry Aged vom Schwein am Knochen serviert - 21,50 Euro

Pfefferrahmsauce | Bratkartoffeln | frischer Salat

53) Filet-Medaillons Strindberg vom Schwein – 25,00 Euro | klein 21,50 Euro

gratinierte Zwiebel-Senf-Kruste | Rösti | Salat

54) Schnitzel aus dem Schweinelachs – 19,50 Euro | klein 16,00 Euro

mit frischem Salatteller und wahlweise mit

Champignonrahmsauce | Zigeunersauce | gebratenen Schmorzwiebeln und

Pommes | Kroketten | Bratkartoffeln

55) Hähnchen Tandoori – 19,50 Euro | klein 16,00 Euro

gebratenes Hähnchenfilet | schwarzer Sesam | Curry-Grillgemüse | Basmati-Reis

...weil es schön werden soll.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken Nuggets mit Pommes – 6,80 Euro

Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes – 7,80 Euro

Pfannekuchen-Röllchen mit Nutella – 6,00 Euro 

DESSERT

I. Herrencreme nach Art des Hauses – 5,00 Euro 

II. Zarter Mascarpone-Riegel mit Zimt-Pflaumen und Walnuss-Eis – 8,80 Euro 

III. Gebackenes Schokoküchlein – 8,80 Euro 

mit flüssigem Kern, Fruchtspiegel und Vanilleeis

Verschiedene Eisvariationen finden Sie in unserer Eiskarte!

...weil es schön werden soll.